



昼食限定

旬の素材を盛り込んだ
華やかな小会席

瓢箪御膳

三五〇〇円

— 先付け 花椰菜豆腐

— 造り 寒鰯

— 焼物 銀鱈柚香焼き

— 鍋物 鯛と蛤の鍋

— 食事 一口散し寿司

ランチ限定 オプション

- ◆ ミニコーヒー 五〇〇円
- ◆ アイスクリーム 五〇〇円
- ◆ ミニコーヒーとアイスクリームセット 八〇〇円

※ホテル会員割引を含む、各種割引は対象外です。

※表示価格には税金及び、サービス料10%が含まれております。 ※表示価格はお一人様料金です。 ※写真は全てイメージです。
※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。 ※使用しているお米は「国産米」です。



ランチ限定 オプション

- ◆ ミニコーヒー
- ◆ アイスクリーム
- ◆ ミニコーヒーとアイスクリームセット

五〇〇円
五〇〇円
八〇〇円

※ホテル会員割引を含む、各種割引は対象外です。

- 小鉢 季節の豆腐
- 八寸 季節の七種盛り
- 造り 二種盛合せ あしらい一式
- 煮物 小柱ひろうす 小芋白煮 琥珀餡
- 焼物 鱈葉桜焼き はじかみ
- 揚物 蓮根梅紫蘇揚げ
- 食事 ちりめん山椒ご飯
(大阪産キヌヒカリ米使用)
- 汁物 大源味噌仕立て
(大阪「大源味噌」使用)
- 香の物 二種盛り
- 御菓子 季節のわらび餅

花織箱

はなおりばこ

旬の味わいを
お楽しみください

四、八〇〇円

※表示価格には税金及び、サービス料10%が含まれております。 ※表示価格はお一人様料金です。 ※写真は全てイメージです。
※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。 ※使用しているお米は「国産米」です。



旬の味わいと

料理長の技を存分に

若菜

六五〇〇円

- ― 先付け 花山葵浸し 大和芋とろろ掛け
- ― 造り 三種盛合せ あしらい一式
- ― 焼物 鱈西京焼き
- ― 蓋物 春野菜焼き合せ
- ― 強肴 公魚の大葉湯葉巻き
- ― 食事 ちりめん山椒ご飯
(大阪産キヌヒカリ米使用)
- ― 汁物 大源味噌仕立て
(大阪「大源味噌」使用)
- ― 香の物 二種盛り
- ― 御菓子 季節の甘味

ランチ限定 オプション

- ◆ ミニコーヒー
- ◆ アイスクリーム
- ◆ ミニコーヒーとアイスクリームセット

五〇〇円
五〇〇円
八〇〇円

※ホテル会員割引を含む、各種割引は対象外です。

※表示価格には税金及びサービス料10%が含まれております。 ※表示価格はお一人様料金です。 ※写真は全てイメージです。
※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。 ※使用しているお米は「国産米」です。



国産鰻を使用した贅沢な味わい

鰻ひつまぶし

六五〇〇円

— お重 鰻ひつまぶし

出汁茶 薬味

季節の豆腐

肝吸い

香の物

ランチ限定 オプション

- ◆ ミニコーヒー
- ◆ アイスクリーム
- ◆ ミニコーヒーとアイスクリームセット

五〇〇円
五〇〇円
八〇〇円

※ホテル会員割引を含む、各種割引は対象外です。

※表示価格には税金及びサービス料10%が含まれております。 ※表示価格はお一人様料金です。 ※写真は全てイメージです。
※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。 ※使用しているお米は「国産米」です。